

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมตะไล

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ แหยมสิงห์ ตำบล ปากน้ำแหยมสิงห์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- แป้งข้าวเจ้า ๒๐๐ กรัม

- แป้งมัน ๑๐๐ กรัม

- น้ำอ้อยหนองบัว ๘๐๐ กรัม

- น้ำสะอาด ๑๐๐๐ กรัม

ส่วนหน้าขนมตะไล ประกอบด้วย

- กะทิ ๑๐๐๐ กรัม

- แป้งข้าวเจ้า ๑๕๐ กรัม

- น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม

- เกลือ ๑ ช้อนชา

- อื่นๆ ถั่วเขียว ต้มเปื่อย ถั่วดำต้มเปื่อย ข้าวโพดฝานบางๆ เผือก ฟักทอง หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ สำหรับแต่งหน้า

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

๑. นำน้ำอ้อย ละลายน้ำ (๕๐๐ กรัม) ตั้งไฟให้เดือด พักไว้ให้เย็น กรองด้วยกระชอนตาละเอียด
๒. ละลายแป้งด้วยน้ำ (๕๐๐ กรัม) ไม่ให้แป้งเป็นก้อน
๓. เทน้ำเชื่อมที่เย็นแล้วใส่ลงในแป้งที่ละลายไว้คนให้เข้ากัน กรองด้วยกระชอนตาละเอียดอีกครั้ง
๔. ตั้งถ้วยในลังถึงนึ่งให้ถ้วยร้อน
๕. ตักตัวขนมใส่ถ้วยประมาณ ๑/๒ ถ้วย
๖. นึ่งตัวขนมให้สุกด้วยความร้อนปานกลาง - สูง นาน ๓๐ นาที
๗. การปรุงหน้าขนม โดยนำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ แป้งข้าวเจ้า ผสมให้เข้ากัน
ให้เกลือและน้ำตาลละลายให้หมดกรองด้วยกระชอนตาละเอียด
๘. เมื่อตัวขนมสุก ให้พักไว้ให้อุ่นแล้วใส่หน้าเตรียมไว้ตามชอบ
๙. ใส่ส่วนของหน้าให้เต็มถ้วย
๑๐. นึ่งขนมต่ออีก ๓๐ นาที
๑๑. พักขนมไว้ให้อุ่น หรือเย็นก่อนห่อด้วยใบตอง

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 3000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางยุพา นามแก้ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางยุพา นามแก้ว

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๕๐/๑ หมู่ที่ ๑๒ ตำบลปากน้ำแหลมสิงห์ อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๖-๘๒๖๐๕๒๘ โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 25 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางชุตติกาญจน์ พูนชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายนิติ วิวัฒน์วานิช

ตำแหน่ง นายอำเภอแหลมสิงห์

2. นางสาววนิชชา วัฒนพงศ์

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอแหลมสิงห์

3. นางทัศนิกา ศรีมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมประจำอำเภอแหลมสิงห์

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายสมชาติ นงนุช

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 25 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557